



Karta Techniczna (TDS)

Masło kakaowe nierafinowane

Wydanie: Październik 2026 | v1.0 · Dokument opracowany przez ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska

Karta techniczna przenosi dane z dokumentacji producenta do formatu ESENT. ESENT jest dystrybutorem i podmiotem konfekcjonującym — nie prowadzi własnych badań i nie tworzy danych, których dokumentacja producenta nie zawiera. Braki danych są zaznaczone wprost.

1 Identyfikacja produktu	
Nazwa produktu	Masło kakaowe nierafinowane
Definicja surowca	Tłuszcz otrzymywany przez tłoczenie ziaren kakaowca właściwego, <i>Theobroma cacao</i> L., nierafinowany. Substancja jednoskładnikowa.
Nazwa INCI	Theobroma Cacao Seed Butter
Nr CAS / Nr WE	84649-99-0 / 8002-31-1; WE 283-480-6 (numer WE odpowiada pierwszemu numerowi CAS). Nr CosIng: 60291. Funkcje wg CosIng: SKIN CONDITIONING - EMOLLIENT, FRAGRANCE, SKIN CONDITIONING, SKIN PROTECTING.
Postać	Stałe masło, barwa żółta do kości słoniowej i białej, zapach charakterystyczny (lekko czekoladowy).
Zastosowanie	Surowiec do produkcji kosmetyków. Zastosowania profesjonalne i amatorskie (DIY); brak ograniczeń co do kręgu odbiorców.
Zastosowania odradzane	Zastosowania inne niż kosmetyczne.
Dystrybutor i podmiot konfekcjonujący	ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska, ul. Ostoi-Zagórskiego 34, 71-810 Szczecin, NIP 8511218922, bok@esent.pl, tel. +48 530 176 850
Producent	Producent surowców kosmetycznych, Wielka Brytania.

2 Skład jakościowy i ilościowy				
INCI	Nr CAS	Nr WE	% w/w	Charakter składnika
Theobroma Cacao Seed Butter	84649-99-0 / 8002-31-1	283-480-6 / -	100	SKIN CONDITIONING - EMOLLIENT, FRAGRANCE, SKIN CONDITIONING, SKIN PROTECTING

Produkt jest substancją jednoskładnikową (oświadczenie INCI producenta: 100 %). Producent deklaruje, że w produkcji nie użyto rozpuszczalników ani konserwantów. Nazwę INCI, numery i funkcje zweryfikowano w bazie CosIng (wpis 60291); składnik nie jest objęty załącznikami II-VI do rozporządzenia (WE) nr 1223/2009.

3 Pochodzenie i proces otrzymywania

Surowiec wyjściowy

Ziarna kakaowca (*Theobroma cacao*) ze zbioru ze stanu naturalnego (schemat procesu producenta). Producent jako pochodzenie surowca wskazuje Afrykę, Amerykę Północną i Amerykę Południową.

Przebieg procesu

Wg schematu producenta: oddzielenie ziaren (usunięcie łusek i pyłu) → tłoczenie w prasie ślimakowej (wytłoki trafiają do produkcji paszy) → filtracja → kontrola zgodności ze specyfikacją → pakowanie i etykietowanie.

Rafinacja i jej brak

Masło nie jest rafinowane — schemat procesu obejmuje tłoczenie i filtrację, bez rafinacji, bielenia i dezodoryzacji. Stąd zachowany zapach kakao.

Konfekcjonowanie

ESENT konfekcjonuje produkt z opakowań zbiorczych producenta bez zmiany składu.

4 Specyfikacja i dane fizykochemiczne		
Parametr	Jednostka / metoda	Wymagania
Wygląd	ocena wizualna	Stałe masło
Barwa	ocena wizualna	Żółta – kość słoniowa – biała
Zapach	ocena organoleptyczna	Charakterystyczny (lekko czekoladowy)
Liczba nadtlenkowa	—	< 5,0
Wolne kwasy tłuszczowe	%	< 2,0
Liczba jodowa	g I ₂ /100 g	33,0 – 42,0
Liczba zmydlania	mg KOH/g	188,0 – 198,0
Współczynnik załamania światła (40 °C)	—	1,456 – 1,459
Substancje niezmydlające się	%	< 0,40
Temperatura topnienia, gęstość	—	Nie oznaczono w specyfikacji

Wymagania — specyfikacja producenta (wersja 2.0 z 01.09.2025). Dla przykładu partia z maja 2026 r. miała wolne kwasy tłuszczowe 1,36 %, liczbę jodową 37,0, liczbę zmydlania 192,0 i współczynnik załamania 1,457. Wyniki oznaczeń dla konkretnej partii zawiera Certyfikat Analizy (CoA). Karta charakterystyki podaje barwę „kość słoniowa – jasnobrązowa – brązowa”.

Profil kwasów tłuszczowych

Łącuch	Kwas tłuszczowy	Zakres %
C16:0	Palmitynowy (nasycony)	23,0 – 30,0
C18:0	Stearynowy (nasycony)	30,0 – 37,0
C18:1	Oleinowy (jednonienasycony, omega-9)	31,0 – 39,0
C18:2	Linolowy (wielonienasycony, omega-6)	1,5 – 4,5

Zakresy wg specyfikacji producenta. Trzy kwasy — palmitynowy, stearynowy i oleinowy — występują w zbliżonych ilościach i razem stanowią przeważającą część profilu; kwasy nasycone przeważają nad nienasyconymi. Partia z maja 2026 r.: palmitynowy 24,0 %, stearynowy 34,6 %, oleinowy 37,0 %, linolowy 1,5 %.

Liczba zmydlenia w przeliczeniu na NaOH. 188–198 mg KOH/g $\times$ (40,00 + 56,11) $\approx$ 134–141 mg NaOH/g (dla partii z maja 2026 r.: 192,0 mg KOH/g $\approx$ 137 mg NaOH/g). Przeliczenie ESENT na podstawie specyfikacji producenta.

5 Właściwości i zastosowanie w kosmetykach

Charakterystyka technologiczna

Masło nierafinowane o przewodzie kwasów nasyconych (palmitynowy i stearynowy łącznie 53–67 %). Liczba jodowa 33–42 oznacza tłuszcz mało podatny na utlenianie. Producent nie podaje w specyfikacji temperatury topnienia.

Charakterystyka sensoryczna

Zapach charakterystyczny, lekko czekoladowy (specyfikacja). Barwa wg specyfikacji żółta do kości słoniowej i białej; może zabarwić jasne formuły i nadać im zapach kakao.

Funkcje składnika

Wg bazy CosIng (nr 60291): SKIN CONDITIONING - EMOLLIENT (emolient), FRAGRANCE (substancja zapachowa), SKIN CONDITIONING (kondycjonowanie skóry) i SKIN PROTECTING (ochrona skóry).

Zakres danych producenta

Producent przekazuje specyfikację producenta (wersja 2.0 z 01.09.2025), Certyfikat Analizy partii (produkcja 27.05.2026), kartę charakterystyki (wersja 1 z 17.03.2025), schemat produkcji z deklaracją INCI, deklarację alergenów wg rozporządzenia (UE) 2023/1545 i arkusz oświadczeń. Specyfikacja nie obejmuje temperatury topnienia, gęstości ani parametrów mikrobiologicznych.

Typowe kategorie produktów

Producent wskazuje zastosowanie w pielęgnacji ciała i włosów.

- Masła, balsamy i maści do ciała
- Balsamy do ust
- Kremy i balsamy nawilżające
- Odżywki i maski do włosów
- Mydła i preparaty do kąpieli
- Olejki do masażu

6 Wskazówki formułacyjne

Stężenie	Dokumentacja producenta nie zawiera zalecanego zakresu dawkowania.
Faza	Faza tłuszczowa; nierozpuszczalny w wodzie.
Temperatura	Specyfikacja nie podaje temperatury topnienia. Producent wskazuje skrajnie wysoką temperaturę jako warunek, którego należy unikać.
Wpływ na pH formuły	Produkt bezwodny, nie przesuwają pH formuły.
Bilans konserwacji	Surowiec nie wnosi wody i nie zawiera konserwantów. Receptura z fazą wodną wymaga własnego układu konserwującego.
Zapach i barwa	Masło nierafinowane wnosi do receptury zapach kakao i może nadać jej żółtawy odcień.
Mydła	Liczba zmydlenia 188–198 mg KOH/g (ok. 134–141 mg NaOH/g) — wartość konkretnej partii podaje CoA.

Karta podaje wyłącznie dane pochodzące z dokumentacji producenta oraz obliczenia wykonane na ich podstawie, oznaczone wprost. Zakres dawkowania stosowany w praktyce ESENT podano w opisie produktu w sklepie esent.pl.

7 Czystość mikrobiologiczna

Producent nie podaje specyfikacji mikrobiologicznej dla tego surowca. Deklaruje brak wykrywalnych pozostałości pestycydów, zgodność z limitami rozporządzenia (UE) 2023/915 dla metali ciężkich, dioksyn, PCB i WWA, brak mykotoksyn (afلاتoksyn, alkaloidów sporyszu, patuliny, toksyn *Alternaria*, ochratoksyny A, toksyn *Fusarium*), alkaloidów pirolizydynowych i pozostałości chloramfenikolu.

8 Alergeny i oświadczenia dotyczące składu

Substancje zapachowe podlegające deklarowaniu	Deklaracja producenta wg rozporządzenia (UE) 2023/1545 (wersja 1, lipiec 2025): produkt nie zawiera substancji zapachowych podlegających deklarowaniu (składniki poniżej 1 ppm nie są wykazywane).
Załączniki do rozporządzenia 1223/2009	Wpis CosIng bez ograniczeń. Producent deklaruje, że produkt nie jest wymieniony w wykazie substancji zakazanych oraz nie zawiera parabenów, konserwantów objętych ograniczeniami, barwników ani filtrów UV.
Substancje CMR i SVHC	Producent deklaruje, że produkt nie jest sklasyfikowany jako CMR i nie zawiera substancji z listy kandydackiej SVHC w stężeniu powyżej 0,1 %.
Inne oświadczenia producenta	Odpowiedni dla wegan; nie pochodzi z surowca modyfikowanego genetycznie; bez alkoholu, parabenów, glutenu;

nienapromieniowany; tlenku etylenu nie stosowano; nanomateriałów nie dodawano; nie jest mikroplastikiem; poza zakresem protokołu z Nagoi; zawartość składników pochodzenia naturalnego wg ISO 16128 — 100 %.

9 Klasyfikacja CLP i bezpieczeństwo

Klasyfikacja wg 1272/2008	Produkt nie spełnia kryteriów klasyfikacji (karta charakterystyki producenta).
Piktogram, hasło, zwroty H i P	Brak.
Zagrożenia fizyczne przy pracy	Temperatura zapłonu powyżej 280 °C (karta charakterystyki). Stopiony tłuszcz rozlany na podłogę tworzy śliską powierzchnię.
Środki ochrony przy pracy z surowcem	Producent zaleca rękawice i okulary ochronne.

Szczegółowe informacje zawiera Karta Charakterystyki (SDS) tego produktu.

10 Przechowywanie, trwałość i opakowanie

Warunki przechowywania	W szczelnie zamkniętym opakowaniu, w chłodnym i dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła.
Opakowanie	Pojemnik zamykać po każdym użyciu.
Materiały niezgodne	Silne kwasy, zasady i utleniacze.
Trwałość	24 miesiące (specyfikacja producenta). Termin przydatności dla danej partii podaje aktualny Certyfikat Analizy (CoA).
Okres po otwarciu	brak danych producenta
Konfekcjonowanie ESENT	Pojemności zgodnie z aktualną ofertą sklepu esent.pl.

11 Informacje regulacyjne

- Rozporządzenie (WE) nr 1223/2009 dotyczące produktów kosmetycznych — wpis Theobroma Cacao Seed Butter bez ograniczeń załączników II–VI.
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/1545 — producent deklaruje brak substancji zapachowych podlegających deklarowaniu.
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 655/2013 — wspólne kryteria dotyczące oświadczeń.
- Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (CLP) — produkt niesklasyfikowany.
- Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (REACH) — producent wskazuje zwolnienie na podstawie załączników IV i V oraz derogację zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 987/2008, załącznik II poz. 9; rejestracja nie jest wymagana. Producent potwierdza brak substancji z listy kandydackiej SVHC w stężeniu powyżej 0,1 %.

Gotowy kosmetyk wprowadzany do obrotu wymaga raportu oceny bezpieczeństwa zgodnie z art. 10 i załącznikiem I rozporządzenia 1223/2009 oraz zgłoszenia w portalu CPNP. Obowiązek ten spoczywa na osobie odpowiedzialnej za produkt końcowy.

12 Podstawa dokumentu i zastrzeżenia

Źródła: Specyfikacja producenta (wersja 2.0 z 01.09.2025), Certyfikat Analizy producenta (partia z maja 2026), schemat produkcji z deklaracją INCI, karta charakterystyki producenta (wersja 1 z 17.03.2025), deklaracja alergenów wg rozporządzenia (UE) 2023/1545, arkusz oświadczeń produktowych. Identyfikatory i funkcje zweryfikowano w bazie CosIng (wpis 60291).

ESENT nie prowadzi własnych badań laboratoryjnych i nie modyfikuje składu produktu. Dane w niniejszej karcie pochodzą z dokumentacji producenta i zostały przeniesione do formatu ESENT. Obliczenia oznaczono wprost. Braki danych oznaczono jako „brak danych producenta”.

Karta dotyczy produktu, nie konkretnej partii. Wyniki oznaczeń, numer partii i termin przydatności zawiera Certyfikat Analizy (CoA), który ESENT udostępnia na żądanie pod adresem bok@esent.pl.

Informacje zawarte w karcie służą wsparciu formulatora. Nie zwalniają odbiorcy z obowiązku samodzielnej oceny przydatności surowca do zamierzonego zastosowania ani z obowiązków wynikających z rozporządzenia 1223/2009.

Wydanie: Październik 2026 | v1.0 — pierwsze wydanie karty ESENT dla tego produktu.

Opracowanie: ESENT — STUDIO Ewa Talarczyk-Skowrońska, ul. Ostoi-Zagórskiego 34, 71-810 Szczecin.

Kontakt: bok@esent.pl, tel. +48 530 176 850, esent.pl